

# festas *infantis*

de Marta Ballina



em estampas co

BE  
A  
DE CH



**8** Para decorar os ovos de uma maneira mais cômoda, apoiá-los sobre aros de papelão forrados com papel-alumínio. Pode-se decorá-los em série, usando o mesmo cartucho ou manga.



**9** Depois que a decoração estiver bem seca, embrulhar cada ovo cuidadosamente, com papel celofane, papel laminado para bombons ou outro que preferir, dando o arremate final com laços de fita.

...comemoração  
também chega à mesa, com um  
original bufê e os coelhinhos  
que acompanham estas  
delícias.

...chocolate branco  
É uma variação na forma de apresentar  
o ovo. Aqui ele se transforma num  
gracioso chalé de chocolate branco,  
com portas, janelas e marquises de falso  
marzipã. A cerquinha é feita com  
pedaços de chocolate branco  
e fios de glacê em cartucho  
de papel.



Está colocada sobre uma "colina" que é uma base de Isopor® coberta com glacê verde. Das janelas do sótão e da sacada —feita com metade de um ovo— pode se ver a paisagem de côco tinguindo e chocolate ralado.







## A padaria

As bolachinhas da cidade de chocolate são  
passadas pelo cheiro gostoso do pão  
quentinho, que sai desta casinha.  
Abriu-se no ovo a porta e a abertura  
do balcão, feito com uma placa de  
chocolate. Aí são servidas as delícias  
em saídas do forno que, na verdade,  
estão modeladas em falso marzipã.



## A capela

O ovo maior sustenta o telhado de placa de waffle ou de massa crocante e o campanário, que é outro ovo recortado. A porta e as janelas estão feitas em falso marzipã, sendo que estas últimas estão pintadas com corantes, simulando um vitral.



## A estação de trem

É um ovo branco, com telhado de placa de waffle ou de massa crocante.

A bilheteria é decorada com cobertura de chocolate em cartucho de papel. E o trem? A locomotiva é composta por ovos recortados e os vagões são metades de ovos, levando um carregamento de confeitos.



## Hotel

É um ovo de waffle com janelas e recortados em detalhes. A cobertura é de chocolate e cobre a parede. O pavimento é feito com marzipã e canudinhos de fios de glaze.



### O aeroporto

Nesta próspera cidade de chocolate não poderia faltar o aeroporto. Está realizado com a metade de um ovo, recortada. A torre de controle é formada por dois ovos brancos, separados por placas de cobertura de chocolate. Em cima de tudo, o radar, também de chocolate.





## Hotel de cinco estrelas

É um ovo grande com telhado de placa de waffle ou de massa crocante. As janelas e a porta de entrada estão recortadas em falso marzipã. Os detalhes são de glacê em cartucho e cobertura de chocolate. A marquise que cobre a porta é um pedaço de ovo. O pavimento da entrada é muito elegante, feito com pedras modeladas em falso marzipã. Ladeando este caminho, canudinhos de biscoito waffle unidos por fios de glacê e flores de falso marzipã.





### Ovo decorado

A preparação é idêntica a dos demais. A diferença é dada pelo recorte e detalhes.

O resultado é esta linda cestinha, decorada com cobertura de chocolate branco em saco de confeitar. As rosas são de falso marzipã e as folhas, de glacê. Como toque final, um bonito laço.



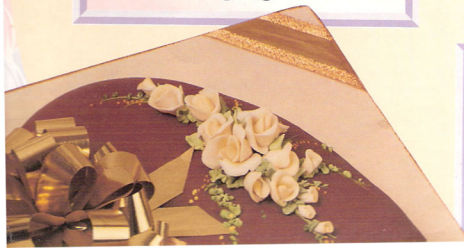
Em meio a tanta novidade, o tradicional. Os ovos de Páscoa clássicos não poderiam faltar, com suas decorações românticas e arabescos, pois nunca passam de moda.




### O bolo

Para quem não tem muita prática em trabalhos com chocolate, esta pode ser uma ótima opção: um bolo em forma de ovo.

Está banhado em chocolate e decorado com flores de falso marzipã, fita dourada e um laço.





### Ovo decorado

A preparação é idêntica a dos demais. A diferença é dada pelo recorte e detalhes.

O resultado é esta linda cestinha, decorada com cobertura de chocolate branco em saco de confeitar. As rosas são de falso marzipã e as folhas, de glacê. Como toque final, um bonito laço.



### O bolo

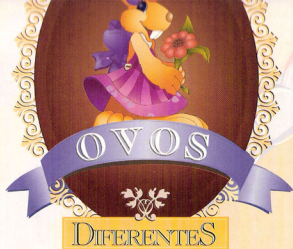
Para quem não tem muita prática em trabalhos com chocolate, esta pode ser uma ótima opção: um bolo em forma de ovo.

Está banhado em chocolate e decorado com flores de falso marzipã, fita dourada e um laço. Leve, delicioso e elegante.









### Ovos de açúcar

São tão fáceis de fazer como castelos de areia. Para isso, usamos açúcar tingido de distintas cores. Os veiaados dão um toque diferente. A decoração é bem romântica, com flores coladas, detalhes de glacê em cartucho de papel, figuras, etc. Também pode-se colar molduras de falso marzipã e preenchê-las com fios de glacê.



Construções com  
placas de cobertura de

# placas de cobertura de chocolate



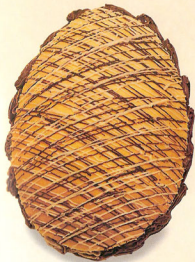
## O carrinho de mão

Primeiro, temperar o chocolate e preparar as placas, que depois são recortadas como se fossem papelão. Com estas peças, arma-se o carrinho. Não é fácil? É preenchido com ovinhos de chocolate crocante e a distribuição fica a cargo do coelhinho de pelúcia.



# Ovos de massa sableé

Para quem quer comer ovos de Páscoa, mas com pouco chocolate, estes são ideais: leves e fáceis de fazer. Um embrulho elegante fará destes ovos um bom presente.

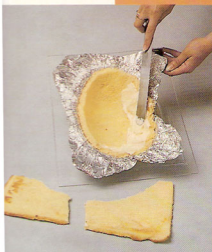


# Ovos de massa para rocambolé

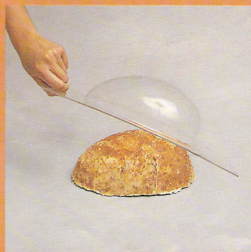




diretamente sobre a massa ou banhados em chocolate, com uma colagem de pasta americana. Nestas fotos mostramos como armá-los e no suplemento passo a passo, você encontrará explicações detalhadas de como decorar cada um deles.



1. Uma fôrma para ovo, grande, e forrá-la com alumínio. Recortar pranchas de massa para bolo e começar a forrar a fôrma, cortando as pranchas em seguida, colocar por cima uma camada de massa, mais ou menos, 1 cm de espessura. Colocar outra camada de massa, depois, outra de glacê, assim sucessivamente. Depois de colocar cada camada, deixar bem secas e solidificadas. Ao terminar de forrar toda a fôrma, recortar as sobras e levar à geladeira.



2. As duas metades do ovo são feitas da mesma maneira. Quando ambas estiverem bem frias (depois de 2 ou 3 horas, aproximadamente), retirar da geladeira e desenformar.



3. Para fazer o ovo coberto com chocolate, cada metade sobre uma grelha e banhá-las com a cobertura temperada. Recomenda-se que o ovo seja banhado em um banho de chocolate, as peças sejam untadas com doce de leite pastoso amolecido com um pouco de leite. Retirar o excesso com uma espátula e deixar o chocolate por cima.

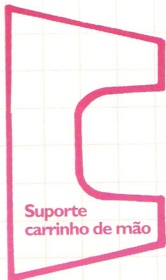


4. Colar as duas metades do ovo colando as duas metades entre si. Colar com cobertura de chocolate são unidas. Aquelas que foram banhadas podem ser decoradas com glacê ou cobertura espessada. Depois de estiverem bem secas e solidificadas, inserir um palito por trás, para que as duas metades fiquem bem unidas.



# Tudo para a Páscoa

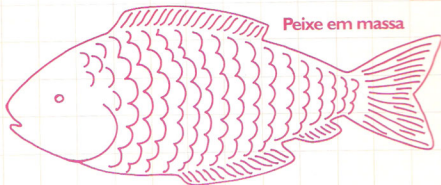
1=2,5



Suporte  
carrinho de mão



Fundo carrinho  
de mão



Peixe em massa



Rabo avião



Aleta do  
avião



Asa do  
avião



Roda do  
avião

## ur os moldes

Infântis ensina um  
simples para ampliar estes  
rícula. Desta maneira,  
ferir para o tamanho real  
resentados aqui,  
afecção dos distintos  
acoração em qualquer

adadrícula  
de ampliar moldes por

quadriculado num papel  
o com as medidas e  
adas no molde. Por  
indicada a proporção  
lo que no molde tem  
ilado que você desenhar

driculado já estiver  
el adequado, copie as  
i cada módulo na  
corresponde, usando  
ho do molde da  
n muito cuidado pois a  
modelo dependerá

azer as peças numa  
tenor do que aquela  
ao desenhar o  
e ou reduza cada  
o desejada.

ênncia do desenho ao  
z, use-o como molde  
no seu tamanho real,  
o (cartolina, papelão,

mpliar os desenhos  
sferi-los de acordo  
adas para cada peça.

mpliar ou reduzir os  
se queira através de

Suporte  
carrinho de mão

Fundo carrinho  
de mão

Pás do  
moinho

Frente  
carrinho  
de mão

Lateral  
carrinho  
de mão

Rabo avião

Aleta do  
avião

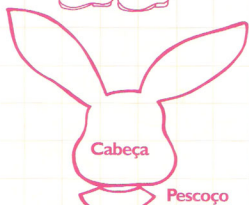
Asa do  
avião

Roda d  
avião

Hélice avião

Base  
carrinho  
de mão

Roda  
carrinho de  
mão



Mão

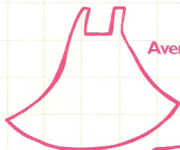


Manga

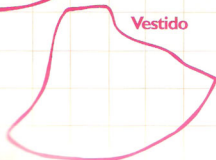


Calças

Meia



Avental



Vestido

Sapatos



(passar por uma peneira fina.

2 ou 3 vezes)

- 1 colher (sobremesa) de suco de limão, coado

Opcional: uma pitada de cremor tártaro ou gotas de vinagre branco

Misturar em uma tigela a clara de ovo e o açúcar. Adicionar o suco de limão e bater na batedeira por, aproximadamente, 10 minutos, até que fique bem consistente (também pode ser batido manualmente). A medida do açúcar é aproximada, pois depende do tamanho da clara. O ponto do glacê só se aprende com a prática. Se ele está muito mole, tem um aspecto abrílhantado e a decoração não sai bem feita. Neste caso, deve-se acrescentar um pouco mais de açúcar peneirado. Se, ao contrário, o glacê está muito duro e dificulta o trabalho de confeitar, pode ser amolecido com um pouco de clara de ovo ou suco de limão. Não esquecer que o glacê deve ser batido novamente na hora de ser usado. É imprescindível tapar a tigela com uma toalha ou pano úmido enquanto se trabalha, para evitar que o glacê seque. Colorir com corantes vegetais. Para guardar o glacê, usar frasco de vidro com tampa ou recipientes plásticos que fechem hermeticamente. Pode ser guardado já tingido, nas cores a serem utilizadas.

#### ★ Falso marzipã ★

(para forrar e modelar)

- 75 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de água
- 150 g de farinha de trigo

- 2 colheres (sopa) de glucose ou mel Karo® (claro ou escuro)

Essência de amêndoas amargas ou outra, a gosto  
Açúcar de confeiteiro (aprox. 2,5 kg)

Colocar numa panela a manteiga e a água e levar ao fogo. Quando começar a ferver, acrescentar toda a farinha de uma vez e ir mexendo com uma colher de pau. Cozinhar em fogo médio por, aproximadamente, 5 minutos, até que a massa solte da panela. Retirar e deixar esfriar, acrescentando depois a glucose e a essência. Derramar sobre uma bancada e amassar com açúcar de confeiteiro. Esta receita rende, aproximadamente, 3 kg de massa.

#### ★ Pasta americana ★

(Para forrar bolos)

- 7 g de gelatina em pó, sem sabor (ou 1 colher (sopa) rasa)
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de glucose ou mel Karo® (claro ou escuro)
- 1 colher (sopa) de margarina ou gordura vegetal
- 1/2 kg de açúcar de confeiteiro, peneirado
- Gotas de essência a gosto

Obs.: para climas secos, aumentar a quantidade de glucose ou mel Karo®.

Colocar a água numa panela, levar ao fogo em banho-maria e acrescentar a gelatina aos poucos, polvilhando-a como se fosse chuva. Quando estiver dissolvida, adicionar

alguma essência para dar textura necessária. A pasta americana da geladeira, guardada hermeticamente, pode ser usada para fazer a boneca. Pôr os ovos e o ap até obter uma mist o mel (se está muito direto, mas só utiliza farinha peneirada, e Recortar um retâng que seja impermeável usaremos para assa quantidades indicad fazer duas placas de Colocar o papel na bordas baixas (quaz estiver assada). Usa com a ajuda de uma alto, pré-aquecido.

#### Como cria

Algumas vezes não comestíveis em tod e o marrom. Em de por outras (como, do preto). Ou, entã obter uma outra, d damos algumas indi de misturas de cora Misturando as cor

Alaranjado: vermell Verde: azul e amare Violeta: azul e verm

Dicas para fazer ou

Marrom: diluir e m amarelo e vermelh Preto: usar azul be amarelo, vermelho Cor-de-pele: uma p Lilás: diluir azul, ver



na página anterior, pode ser banhado com leite.

Depois de desmoldadas, deve-se untá-las com leite pastoso, retirando o excesso com uma espátula. Colar as metades sobre uma grelha e cobrir com cobertura.

Colar as metades entre si com a cobertura espessada ou glacê.

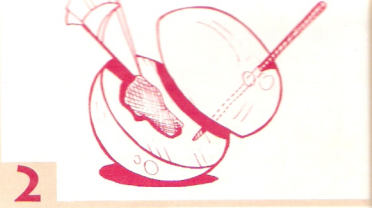
Colar as metades entre si com a cobertura espessada ou glacê.

Colar as metades entre si com a cobertura espessada ou glacê. Depois, colocar um palito por trás, para reforçar e garantir a união das duas cascas.



1

Preparar as duas metades com massa para rocambole e untá-las com doce de leite pastoso. Colocá-las sobre uma grelha e banhá-las com cobertura. Deixar esfriar.

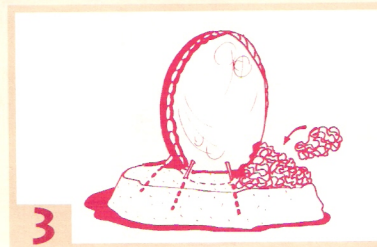


2

Colar as metades entre si com a cobertura espessada ou glacê. Depois, colocar um palito por trás, para reforçar e garantir a união das duas cascas.

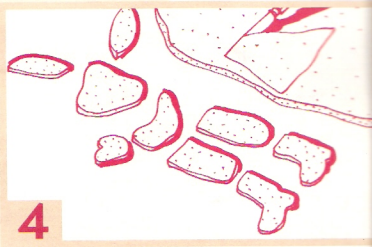
ção

Uma base de Isopor®, fazer uma cavidade no meio e forrá-la com o papel que quiser (pode ser com um papel dourado, destes para embrulhar). Colar o ovo na cavidade, com a cobertura espessada ou glacê, reforçando esta união com dois ou três palitos, para poder decorá-lo sem que se mova. Cobrir a base com palha de



3

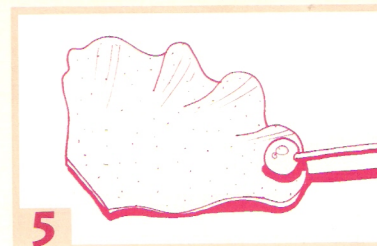
**Decoração:** recortar uma base de Isopor®, fazer uma cavidade no meio e forrá-la com o papel que preferir. Colar o ovo com glacê, reforçando esta união com palitos para poder decorá-lo sem que se mova. Cobrir a base com palha de celofane.



4

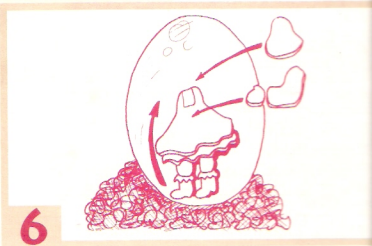
Recortar as peças da colagem em pasta americana, estirada em distintas espessuras, de acordo com o Molde.

da, armar a colagem de pasta americana, como explicamos a seguir. Recortar cada uma das peças que compõem a figura com as espessuras, de acordo com o Molde (pág. 24). As pequenas peças que compõem os acessórios: as borboletas, o ovinho, o caracol e a cesta. Colar a cara da coelhinha e os detalhes. Para que fique mais bem decorada, decorar as laterais com creme de leite ou cobertura espessada (ver



5

As pequenas peças, como os babados ou o chapeuzinho, devem ser estiradas com o rolo e afinadas nas bordas com um boleador, antes de colá-las, com o glacê, ao resto da figura.



6

Começar a colagem grudando com o glacê os sapatinhos, depois as meias e assim por diante, até completar a figura. Terminar decorando com os acessórios, como as borboletas, as flores, o ovinho, o caracol e a cesta.

de chocolate

É ideal para decorar como este tipo de ovo. Doce de leite pastoso; 250 g de chocolate para beber (em barra); 1 cálice de vinho branco doce, (Porto, etc.).

Colar o chocolate em banho-maria, untar o doce de leite e, por último, a mistura bem e deixar esfriar. Colar que o chocolate seque bem. Convm mantê-lo em banho-maria cobrir com um pano úmido, para não se trabalhar.



7

Pintar a cara da coelhinha e os pequenos detalhes. Para dar um bom



8

A coelhinha tem nas mãos um ovinho de chocolate forrado com papel-alumínio.

na página anterior  
pode ser banhado com  
e.

, depois de desmoldadas  
, deve-se untá-las com  
leite pastoso, retirando  
o com uma espátula.  
as sobre uma grelha e  
s com cobertura.

de frias, colá-las entre si  
glacê ou cobertura  
la (ver pág. 7).  
insserir um palito pelo  
trás, para garantir que as  
metades fiquem bem

ção  
uma base de Isopor®, fazer uma  
pouco profunda no meio e forrá-la  
pel que quiser (pode ser com um  
dourado, destes para embrulhar  
). Colar o ovo na cavidade, com  
forçando esta união com dois ou  
ros, para poder decorá-lo sem que  
Cobrir a base com palha de

da, armar a colagem de pasta  
na, como explicamos a seguir,  
pasta americana e recortar cada  
peças que compõem a figura com  
espessuras, de acordo com o Molde  
24). As pequenas peças que  
os babadinhos ou o chapéu devem  
adidas com o rolo e afinadas nas  
com o boleador, antes de serem  
com glacê ao resto da figura.  
ar a colagem pregando os sapatinhos  
ê, depois as meias e assim por  
tê completar a figura.  
resto dos acessórios: as borboletas,  
o ovinho, o caracol e a cesta.  
pintar a cara da coelhinha e os  
os detalhes. Para que fique mais bem  
decorar as laterais com creme de  
e ou cobertura espessada (ver

nhinha leva nas mãos um ovinho de  
e embrulhado com papel-alumínio e  
o com um lacinho.  
tar colando um laço de fita dourada,  
cobertura.

#### Cobertura de chocolate

é ideal tanto para decorar como  
ar este tipo de ovo.  
doce de leite pastoso; 250 g de  
para beber (em barra); 1 cálice da  
preferir (vinho branco doce, Porto,  
etc.).

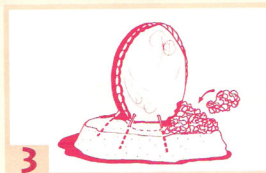
er o chocolate em banho-maria,  
ntar o doce de leite e, por último, a  
Misturar bem e deixar esfriar.  
tar que o chocolate seque  
ente, convém mantê-lo em banho-  
cobrir com um pano úmido,  
o se trabalhar.



Preparar as duas metades com massa  
para rocambole e untá-las com doce de  
leite pastoso. Colocá-las sobre uma  
grelha e banhá-las com cobertura.  
Deixar esfriar.



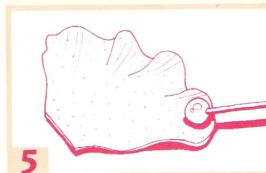
Colar as metades entre si com  
cobertura espessada ou glacê. Depois,  
colocar um palito por trás, para  
reforçar e garantir a união das duas  
cascas.



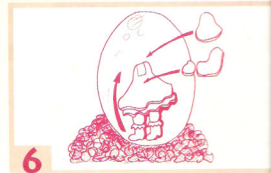
**Decoração:** recortar uma base de Isopor®,  
fazer uma cavidade no meio e forrá-la com  
o papel que preferir. Colar o ovo com glacê,  
reforçando esta união com palitos para  
poder decorá-lo sem que se mova. Cobrir a  
base com palha de celofane.



Recortar as peças da colagem em pasta  
americana, estirada em distintas  
espessuras, de acordo com o Molde.



As pequenas peças, como os babados  
ou o chapéuzinho, devem ser estiradas  
com o rolo e afinadas nas bordas com  
um boleador, antes de colá-las, com  
glacê, ao resto da figura.



Começar a colagem grudando com glacê  
os sapatinhos, depois as meias e assim por  
diante, até completar a figura. Terminar  
colando os acessórios, como as borboletas  
as flores, o ovinho, o caracol e a cesta.



Pintar a cara da coelhinha e os  
pequenos detalhes. Para dar um bom



A coelhinha tem nas mãos um ovinho de  
chocolate forrado com papel-alumínio